



# KALĖDŲ PYRAGAS

Trukmė: Porcijų  
skaičius: Lygis:

🕒 2 val. 👤 8 asm. ●●● Sudėtingas

## Ingredientai

PYRAGUI	KIEKIS
Kiaušiniai	4
Nenugriebto pieno jogurto	250 ml
Sviesto	120 g
Cukraus	125 g
Miltų	200 g
Kukurūzų krakmolo	150 g
Pakelio sausų mielių	1
Žiupsnelis druskos	
Vanilės	
ĮDARUI	KIEKIS
Grietinėlės	200 g
Pieniško šokolado	300 g

## Instrukcijos

- Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C. Patepkite riebalais kepimo indą (24 cm skersmens). Dugną ir šonus išklokite kepimo popieriumi.
- Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų.
- Dubenyje išmaišykite kambario temperatūros sviestą su cukrumi.
- Įmaišykite 2 kiaušinių trynius ir labai gerai išmaišykite. Supilkite jogurtą ir vanilę.
- Įsijokite į šią masę mieles.
- Kitame dubenyje elektriniu mikseriu išplakite likusius 2 kiaušinių baltymus iki kol jie taps balti ir purūs. Tada palengva supilkite likusį cukrų ir plakite kol susiformuos tvirtos smailės.
- Dideliu metaliniu šaukštu švelniai įmaišykite į sviesto masę pusę kiaušinių baltymų. Paskui įmaišykite ir likusius.
- Sukrėskite masę į paruoštą kepimo indą ir kepkite 180 °C temperatūros orkaitėje apie 45–50 minutes. Mediniu iešmeliu patikrinkite, ar iškepė.
- Pieniško šokolado įdaras: Supilkite grietinėlę į prikaistuvį ir pakaitinkite ant silpnos ugnies. Kai tik užvirs, nuimkite nuo ugnies ir sumetę ištirpdykite šokoladą. Masė turi būti glotni ir vientisa. Palaukite, kol atvės.
- Iš šokoladinės cukraus masės pagaliuku išpjaukite medelio ir žvaizdutės formos papuošimus.



11. Aukso spalvos maistinių dažų milteliais padenkite cukrinę žvaigždutę ir maždaug valandą palikite, kad sukietėtų.
12. Perpjaukite pyragą per pusę. Mentelė ištepkite pieniško šokolado įdaru vidinę pusę. Tada išdėliokite „Ferrero Rocher“ dviem eilėmis palei pyrago kraštus.
13. Galiausiai iki pusės įsmeigę dantų krapštuką pritvirtinkite prie pyrago viršaus medelio ir žvaigždutės papuošimus.